



Frühstück 3000

Salzig

Savoury

Best of Wurst- & Käseteller ^(2,3,7) Gut Kerkow KOBER Hausgemachte Konfitüre, eingelegtes Gemüse, Brot, Butter <i>Charcuterie & Cheese Board</i> <i>Homemade Marmelade, Pickles, Bread, Butter</i>	16€
Rindertatar Asia Style 70g/ 120g Gebeiztes Eigelb, Sesam, Sojasauce, Kokosblütenzucker, Brot <i>Beef Tartar Asia Style</i> <i>Egg Yolk, Sesame, Soy Sauce, Coconut Blossom Sugar, Bread</i>	10€/ 16€
Linsenfannkuchen (vegan) Marinierte Pilze, scharfe Aioli <i>Lentil Pancake</i> <i>Marinated Mushrooms, Spicy Aioli</i>	16€
Chicken 3000 ^(2,5,7,9) Crispy Chicken, Cheddarwaffel, Chili-Bacon-Karamell, Kräutersalat <i>Crispy Chicken, Cheddar Waffle, Chili Bacon Caramel, Herbal Salad</i>	17€
Gebäckener Ziegenkäse Eingelegter Kürbis, Kürbiskerncreme, karamellisierter Koriander <i>Pickled Pumpkin, Pumpkin Seed Cream, Caramelized Coriander</i>	10€
Süß	
Sweet	
Birchermüsli 3000 (vegan) Kokosmilch, Himbeeren, Gurke, Minze, Karamellmandeln <i>Coconut Milk, Raspberries, Cucumber, Mint, Caramelized Almonds</i>	9€
Brotpudding Milchmädchenkaramell, Meersalz, Tonkabohneneis <i>Bread Fudge</i> <i>Caramel Sauce, Sea Salt, Tonka Bean Ice Cream</i>	9€
Frenchtoast Sanddornsud, Quarkespuma, Leinöl <i>Sea Buckthorn, Curd Espuma, Linseed Oil</i>	14€
Bananabread ⁽²⁾ Exotikeis, Karamellsauce, Curryamaranth <i>Exotic Ice Cream, Caramel Sauce, Curry Amaranth</i>	14€



Frühstück 3000



Kartoffelgalette (optional vegan) 2 pochierte Eier, wilder Brokkoli, Haselnussbutter, Frankfurter Grüne Sauce <i>Potato Galette, 2 Poached Eggs, Wild Broccoli, Hazelnut Butter, "Frankfurt Green Sauce"</i>	16€
Kaviar Ei Benedikt ⁽²⁾ Brioche, hausgebeizter Lachs, zwei pochierte Eier, Hollandaise, 10g Attilus Kaviar <i>Brioche, Pickled Salmon, Two poached Eggs, Hollandaise, 10g Attilus Caviar</i>	32€
Bauernfrühstück 3000 ^(2,3,5,7) 3 Eier, Speck, Kartoffel, eingelegte Gurke, Trüffelbutter, Brot ^(1, 2, 3) <i>3 Eggs, Bacon, Potato, Gherkin, Homemade Truffle Butter, Bread</i>	19€
Roastbeef Focaccia ⁽⁵⁾ Roastbeef, Rosmarinfocaccia, Spiegelei, geschmorte Zwiebeln, eingelegte Honigtomaten, Trüffelcreme <i>Roastbeef, Rosemary Focaccia, Fried Egg, Braised Onions, Pickled Honey Tomatoes, Truffle cream</i>	17€

Extras

Gebratener Speck/ <i>Bacon</i>	2€
Brot & Butter/ <i>Bread & Butter</i>	4€
Gekochtes Ei/ <i>Boiled Egg</i>	2€
Croissant	2€
Hausgemachte Konfitüre/ <i>Homemade jam</i>	2€

Bitte erfragen Sie Allergene beim Servicepersonal.

Please do not hesitate to ask our staff about allergens.

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = Geschwefelt, 6 = Geschwärtzt, 7 = Phosphat, 8 = Süßungsmittel, 9 = enthält Phenylalaninquelle

1 = Food Coloring, 2 = Preservatives, 3 = Antioxidants, 4 = Flavor Enhancers, 5 = Sulphurized, 6 = Blackened, 7 = Phosphate, 8 = Sweetener, 9 = Contains a Source of Phenylalanine

With

Wei

White

0,15l 0,75l

Riesling, Sven Leiner, Pfalz	5,50€	23,00€
Weißburgunder, Katharina Wechsler, Rheinhessen	5,00€	20,00€
Chardonnay, Domaine Cheveau, Burgund		28,00€
Sylvaner & Pinot Blanc Nature, Julien Meyer, Elsass		30,00€

Rosé

0,15l 0,75l

BaRo, Rotling, Holger Koch, Baden	7,00€	27,00€
-----------------------------------	-------	--------

Bier

Beer

BRLO Helles, 0,33l	5,00 €
BRLO Naked, alkoholfrei (<i>non-alcoholic</i>), 0,33l ⁽²⁾	5,00 €

Non-alcoholic Decisions

Citrus Punch⁽⁸⁾

Zitrusöl, Zitronensaft, Soda

Citrus Oil, Citrus Juice, Soda Water

5,00€

Firecracker⁽⁸⁾

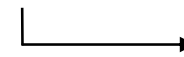
Ingwer-Chili-Mix, Limettensaft, Soda

Ginger and Chilli Mixture, Lime Juice, Soda Water

5,00€

mit Tequila

add Tequila



Firestarter⁽⁸⁾

12,00€

Hibiskuslimonade/*Hibiscus Lemonade* 0,3l

Hausgemachter Hibiksussirup, Zitronensaft, Soda

Homemade Hibiscus Sirup, Lemon Juice, Soda

5,00€

Gurkenlimonade/*Cucumber Lemonade* 0,3l

Hausgemachte Gurkenmixture, Verjus, Soda

Homemade Cucumber Mixture, Verjus, Soda

5,00€

Ohne
Without

Kaffee
Coffee

Espresso	2,50 €
Espresso Doppio	3,50 €
Espresso Macchiato	3,00 €
Americano	3,50 €
Flat White	4,00 €
Cappuccino	3,50 €
Café Latte	4,00 €

Iced Americano	3,50 €
Iced Latte	4,00 €
Bourbon Vanille Frappé	4,50 €
Espresso Tonic	5,50 €

Heiße Milch
Hot Milk

Beetroot Latte	3,00 €
Hot Chocolate	3,50 €

Frisch gepresste Säfte 0,3l 5,00 €
(einzeln oder gemischt)
Freshly squeezed juices 0.3l
(single or mix)

Orange	
Apfel/ <i>Apple</i>	
Karotte/ <i>Carrot</i>	
Rote Beete/ <i>Beetroot</i>	
Gurke/ <i>Cucumber</i>	

mit Ingwer Shot + 1,00 €
add ginger shot

Tee 0,35l
Tea

4,00 €

Earl Grey
English Breakfast
Grün/ <i>Green</i>
Kräuter/ <i>Herbal</i>
Verbene/ <i>Verbena</i>
Thymian/ <i>Thyme</i>

Soft

Coca Cola 0,2l ⁽¹⁾	3,50 €
Coca Cola zero 0,2l ⁽¹⁾	3,50 €

Gefiltertes Wasser 0,5l/ 1,0l 1,50 € / 3 €
mit/ ohne
Filtered Water 0.5l/ 1.0l
Still/ Sparkling

Smoothies 0,3l 6,00 €

Rot/ <i>Red</i>
Blaubeeren, Banane, Minze
<i>Blueberries, Banana, Mint</i>
Grün/ <i>Green</i>
Spinat, Ananas, Koriander, Spirulina
<i>Spinach, Pineapple, Coriander, Spirulina</i>

Schorle 0,3l 4,00 €
Spritzer 0.3l

Apfel/ <i>Apple</i> ⁽³⁾
Rhababer/ <i>Rhubarb</i>
Johannisbeere / <i>Black Currant</i>

Mit
with

Sprudel
Sparkling

Cava U Mes u Fan Tres
Castelnau Brut Champagne
Cidre Divona 2018
Domaine J. Cecillon, Sevignac

Bitches Brew Petnat 2020
Leiner, Pfalz

Cremant de Raphaël 2018
Les Vins Pirouettes, Alsace

Riesling Sekt
Peter Jakob Kühn, Rheingau

Crémant Brut Nature
Domaine Pignier, Jura

Crémant Rosé Brut 2016
Dirler Cadé, Alsace

Bonnaire Grand Cru, Blanc de Blancs
Champagne

Bollinger Cuvée Brut
Champagne

Billecart Salmon Brut Rosé
Champagne

Krug Grande Cuvée
Champagne

Mit

Mit

0,1l

0,75l

7,50€ 35,00€

11,00€ 55,00€

30,00€

35,00 €

40,00 €

45,00 €

48,00€

48,00€

75,00€

100,00€

120,00€

270,00 €

Alkoholische Cocktails

Always a good decision (alc.)

Antica Smash Tonic^(1,2,4) 12,00€
Antica Formula, Zitrone, Minze, Tonic
Antica Formula, Lemon, Mint, Tonic

Bloody Mary 11,00€
Wodka, streng geheime ;-) Gewürzmischung, Tomatensaft
Vodka, House Signature Spice Mix, Tomato Juice
—————▶ *mit Bacon/ add Bacon* + 1,00 €

Espresso Martini 11,00€
Wodka, Kaffeelikör, Espresso
Vodka, Coffee Liqueur, Espresso

Negroni^(1,2,8) 10,00€
Gin, Wermut, Campari, Orangenzeste
Gin, Vermouth, Campari, Orange Zest

Early Bird Margarita 12,00€
Tequila, Ananasreduktion, grüne Chili
Tequila, pineapple reduction, green chili

Firestarter⁽⁸⁾ 12,00€
Tequila, Ingwer-Chili-Mix, Limettensaft, Soda
Tequila, Ginger and Chilli Mixture, Lime Juice, Soda Water

Spritzer⁽¹⁾
Spritzes

Riesling Vermouth & Green Chilli 10,00€
Campari 9,00€
Aperol 9,00€

**Geht immer
Another Good Decision**

Hausgemachter Eierlikör
Homemade eggnog

3,00€

Sgroppino
Wodka, Lemon Sorbet

3,00€

Bitte erfragen Sie Allergene beim Servicepersonal.

Please do not hesitate to ask our staff about allergens.

Die Legende der Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

Please find all information on additives on the last page of the menu.

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Geschmacksverstärker, 5 = Geschwefelt, 6 = Geschwärzt, 7 = Phosphat, 8 = Süßungsmittel, 9 = enthält Phenylalaninquelle

1 = Food Coloring, 2 = Preservatives, 3 = Antioxidants, 4 = Flavor Enhancers, 5 = Sulphurized, 6 = Blackened, 7 = Phosphate, 8 = Sweetener, 9 = Contains a Source of Phenylalanine